

Protokoll Ausschuss
Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung

27.11.23, 18h im Büro des Ernährungsrats und in Hybrid

Anwesend: Anne Fuentes, Pia Quadt (Protokoll), Ulla Pauli, Josef Schäfers, Daniela Griesbaum, Frank Waskow, René Becker, Maria Spölggen



1. Projektvorstellung „Blue Marble Health“

Die Vorstellung des Projekts wird auf ein nächstes Ausschusstreffen verschoben. Informationen zum Projekt gibt es auf der Webseite:

[BLUE MARBLE HEALTH – einfach – gesund – nachhaltig](#)

2. Aktuelles zum "Offenen Kochtopf"

Am 29. September fand der Offene Kochtopf im Lino Club Lindweiler statt. Passend zur Saison drehte sich alles rund um den Apfel. Mit der Apfelpresse wurde aus regionalen Äpfeln Saft hergestellt. Zu Essen gab es Apfelwaffeln und andere apfelhaltige Snacks.

Knapp einen Monat später, am 27. Oktober fand der nächste Offene Kochtopf statt. Dieses Mal in der evangelischen Familienbildungsstätte fbs in der Kölner Südstadt. Die Lebensmittel kamen aus Poll vom Kölner Biobauer, u.a. Rosenkohl (am Strunk). Die Schnippel Disco für die ganze Familie war ein voller Erfolg.

Voraussichtlich wird es in diesem Jahr noch einen Termin für den Offenen Kochtopf geben, und zwar am 1. Weihnachtstag. Auf der Webseite des Ernährungsrats werden die Termine aktuell gehalten.

[Offener Kochtopf - Ernährungsrat Köln \(ernaehrungsrat-koeln.de\)](#)

3. Aktuelles zur Bildungs-AG

Inzwischen ist eine kleine Sammlung mit Bildungsmaterialien entstanden. Die Überlegung ist es, das Bildungsmaterial auf der StErn Kita Webseite zu hinterlegen. Beispielsweise gibt es im „Baukasten“ bereits einiges an Infomaterial zum Einsehen und Downloaden.

[Baukasten - stern-kita.koeln](#)

Gemeinsam mit dem Team des Ernährungsrats wurde sich darauf geeinigt, weiteres Bildungsmaterial auf der StErn Kita Webseite zu bündeln. In welcher Form und in welchem Ausmaß, muss noch festgelegt werden.

Folgende Gedanken und Aufgabenpakete dazu:

- Das ganze Netzwerk der Ernährungsräte (Bundes- Landesebene) sollte mitgedacht werden, denn im Bereich Ernährungsbildung macht nahezu jeder Ernährungsrat etwas.
- Es haben schon einige andere Ernährungsräte Fördermittel zur Erstellung von Bildungsmaterial bekommen, z.B. der Ernährungsrat Freiburg. Clara vom Team des ER fragt einmal nach, wie das funktioniert(e).
- Nicht nur Kitas, sondern auch für Schulen ist Bildungsmaterial wichtig. Ulla würde aus dem Schulkontext gerne beitragen.
- Überlegung ein Toolkit zu beschaffen, das für Veranstaltungen des Ernährungsrats (z.B. bei Anfragen von Schule o.ä.) verwendet werden kann. Fördermittel vom Umweltamt für sowas?

4. Projekt geNAH der FH Münster

Nähere Infos zum Projekt können aus dem vorigen Protokoll entnommen werden. Es gab eine Infoveranstaltung zum geNAH Projekt der FH Münster, an der z.B. die Offene Schule Köln teilnahm. Leider fehlen immer noch weitere Schulen und Interessierte, die das Angebot wahrnehmen möchten. Sicherlich sind der Fachkräftemangel und die Schwierigkeit, Personen für freiwillige Weiterbildungsmodulare zu finden, Gründe dafür. Daher soll noch einmal überlegt werden, welche andere Verteiler bespielt werden können, um auf das Angebot aufmerksam zu machen. Bis Ende Dezember sind zwei Module noch kostenlos.

Mögliche Verteiler:

- Frau Wellie vom Amt für Schulentwicklung der Stadt Köln kontaktieren und fragen, ob sie es in entsprechende Verteiler geben kann.
- Netzwerk e.V. Köln ist daran sehr interessiert und versucht eine Teilnahme möglich zu machen. René Becker wird über den Stand beim nächsten Ausschusstreffen berichten.
- Der Paritätische ist generell bemüht auf Qualität des Essens zu achten, insbesondere Fröbel Kitas. Pia hat Kontakte an Anne und Ulla zwecks Kontaktaufnahme weitergeleitet.

Interessierte Schulen, Institutionen und Personen können sich bei Monique Reichert melden: monique.reichert@fh-muenster.de

5. Stand und Ziele neues Projekt „Professionalisierung regional-ökologischer Ernährungsbildung“

Das Projekt „Professionalisierung regional-ökologischer Ernährungsbildung“ wurde am 27.09.2023 von der Stiftung Umwelt und Entwicklung bewilligt. Der Projektvertrag kam im November. Das Projekt wird voraussichtlich im Januar starten und zwei Jahre lang

dauern. Für das Projekt ist eine Projektkoordination und eine Studentische Hilfskraftstelle vorgesehen, ebenso wie Leistungen auf Honorarbasis.

Das Projekt hat die folgende Ziele:

1. Hauswirtschaftskräfte in den Einrichtungen der Kinder- und Jugendbildung sollen kompetent für das Themenfeld Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung sensibilisiert und fortgebildet werden.
2. Bildungsansätze im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit sollen in der Ausbildung von Erzieher:innen verankert werden.
3. Die Ansätze aus dem StErn Kita Konzept sollen auf Einrichtungen der Jugendarbeit in Köln sowie NRW ausgeweitet werden.
4. Überregionales Beratungsangebot in NRW soll verfügbar gemacht werden und lokale Akteursbündnisse und Organisationen sollen bei der Planung von eigenen Projekten im Bereich regionaler Versorgung und Ernährungsbildung auf unsere Expertise und Beratung zurückgreifen können.
5. Die Zielgruppen sollen mit den Möglichkeiten einer kostenneutralen Umgestaltung von an Nachhaltigkeit ausgerichteten Ernährungsplänen und Ernährungsweisen vertraut werden.

6. Verschiedenes

Die Verbraucherzentrale plant allerhand Formate, die auch für den Ausschuss interessant sind. Das **Kantinenprogramm NRW** (Flyer im Anhang) beinhaltet Beratungsangebote für Modellbetriebe und Akteur:innen der Gemeinschaftsverpflegung auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit. In diesem Rahmen werden verschiedene Einrichtungen beraten, um in Richtung *best practice* zu gehen. Es gibt eine Interessiertenliste, auf der bspw. auch Krankenhäuser, Studierendenwerke, Behörden oder städtische Schulen stehen. Ausgewählte Einrichtungen können auf dem Weg zur nachhaltigen Verpflegung zwei Jahre lang begleitet werden. Über die Kriterien zur Auswahl wird gerade entschieden.

Im Moment wird noch an weiteren Konzepten und Formaten gearbeitet. Eventuell soll ein Format die Ernährungsräten mit einbeziehen. Das Netzwerk der Ernährungsräte NRW würde sich dafür eignen. Es wurde über die Idee einer gemeinsamen Veranstaltung gesprochen. Der Ausschuss EB & GV ist gerne dabei. Josef wird das im Gesamtvorstandstreffen für den Ernährungsrat Köln einbringen. Frank wird zu den geplanten Formaten Anfang 2024, beim nächsten Ausschusstreffen erneut berichten.

Mobile Küche an der OGS: Passend zum Erntedankfest hat die OGS Riphahnstraße die Mobile Küche in Betrieb genommen. Die Rückmeldung der Schüler:innen und Lehrer:innen sind durchweg positiv. Immer wieder wird die Küche zum Kochen in die Klassen geschoben, sodass Ernährungsbildung ganz praktisch vermittelt werden kann. Vielleicht haben einige Lehrkräfte der Schule Interesse an geNAH Projekt. Maria Spölggen wird das in Erfahrung bringen.

Nächster Termin Ausschusstreffen:

Wird noch bekannt gegeben, vermutlich im **Januar** und **online** per Zoom.

Anhang

Flyer Verbraucherzentrale Kantinenprogramm



KANTINENPROGRAMM NRW

BERATUNGSANGEBOTE FÜR MODELLBETRIEBE UND AKTEURE DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG AUF DEM WEG ZU MEHR NACHHALTIGKEIT

Das Kantinenprogramm NRW ist ein Projekt der Verbraucherzentrale NRW. Wir unterstützen und begleiten öffentliche Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung dabei, das Verpflegungsangebot gesund und nachhaltig zu gestalten. Gefördert wird das Projekt vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

Projektlaufzeit: Juni 2023 – Dezember 2025

AUSGANGSSITUATION

Die Außer-Haus-Verpflegung nimmt in der Gesellschaft einen hohen Stellenwert ein. Ein Großteil der Bevölkerung isst regelmäßig in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Kitas, Schulen, Hochschulmensen, Betriebskantinen, Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen. Daher ist es wichtig, in diesen Lebenswelten eine Versorgung basierend auf aktuellen und wissenschaftlichen Empfehlungen zu ermöglichen. Nachhaltiger Lebensmittelkonsum, Klimaschutz und eine gesunde Ernährung stehen dabei im Fokus.

MAßNAHMEN

Für interessierte Akteure der Gemeinschaftsverpflegung werden landesweit Schulungen, Workshops und Austauschgespräche angeboten, die sich inhaltlich an den Bedarfen der Einrichtungen orientieren. Des Weiteren werden ausgewählte Modellbetriebe durch individuelle Beratung bei der Optimierung ihrer Verpflegung unterstützt, und als Good-Practice-Einrichtungen sichtbar gemacht. Gleichzeitig dienen diese Betriebe als Lernorte und nehmen eine Multiplikatorenfunktion ein.

ZIELE

Das Kantinenprogramm NRW zielt darauf ab, die Gemeinschaftsverpflegung neu aufzustellen:

Gemeinsam – Praxisnah – Zukunftsorientiert.

- Verpflegungsangebote auf eine **gesunde, klimafreundliche, regional- und bio-orientierte Beschaffung** ausrichten.
- **Lebensmittelabfälle reduzieren:** Speiseabfälle messen, Ursachen erkennen und Reduzierungsmaßnahmen umsetzen.
- Bewusstsein stärken für **mehr Wertschätzung:** Kommunikations- und Bildungsmaßnahmen



Wir richten uns an Verantwortliche und Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung, Tischgäste, regionale Lieferanten sowie Adressaten im Bereich Ernährungsbildung.

Wenn Sie Anknüpfungspunkte zu Ihrer Arbeit sehen und Interesse an einer Zusammenarbeit haben, freuen wir uns über eine Kontaktaufnahme!

KONTAKT:

Katrin Scholtyssek

Verbraucherzentrale NRW e.V.

E-Mail: katrin.scholtyssek@verbraucherzentrale.nrw

Telefon: 0211 91380 1336

Gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

